

**COTTO E
< MANGIATO >**

Cannelloni ripieni di salsiccia con besciamella al taleggio e porri



ingredienti per 4 persone

cannelloni secchi 12
porri 2
salsiccia di maiale 600 g
Taleggio 150 g
pomodori pelati 500 g
besciamella 400 ml
Parmigiano Reggiano a scaglie q.b.
vino bianco secco 100 ml
burro q.b.
sale
pepe nero

Mondate e tagliate a rondelle i porri, trasferiteli in un tegame, aggiungete una noce di burro e

lasciate soffriggere a fiamma media, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo, eliminate il budello della salsiccia e sgranatela con le mani. Aggiungete la salsiccia nel tegame, rosolate per 5 minuti e poi sfumate con il vino bianco.

Lasciate evaporare completamente, unite i pomodori pelati, mescolate, versate un bicchiere d'acqua calda, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma bassa per 35-40 minuti. Se necessario, unite altra acqua calda e mescolate. Regolate di sale e di pepe.

Nel mentre, scaldate la besciamella e fate sciogliere all'interno il taleggio, mescolando con cura. Farcite i cannelloni con il ripieno di porri e salsiccia. Disponeteli all'interno di una pirofila, versate un bicchiere d'acqua per facilitare la cottura, copriteli con la besciamella al taleggio e completate con il Parmigiano Reggiano a scaglie.

Infornate nel forno statico preriscaldato a 180 °C per circa 30 minuti o finché non si farà una bella crosticina croccante. Sfornate e fate riposare prima di servire.

